

Roladki schabowe

Składniki:

- 4 - 5 plastrów schabu
- 2-3 ogórki kiszane
- Pół czerwonej papryki
- sól
- pieprz
- musztarda
- szklanka mąki
- 2 średnie cebule
- łyżeczka masła
- 4 plasterki serka żółtego

Przygotowanie:

Plastry schabu bardzo dokładnie rozbijamy, na bardzo cienko i kroimy na pół uzyskamy dzięki temu 8 - 10 roladek. Cebulkę kroimy w drobne piórka i dusimy na masełku do miękkości. Paprykę oraz ogórki kroimy w średniej grubości paseczki. Rozkładamy plaster schabu smarujemy schab musztardą, oprószamy solą oraz pieprzem, następnie dajemy cebulkę serek żółty na jednym końcu kładziemy ogórek i paprykę i skręcamy w roladkę na koniec spinamy wykałaczką. Obtaczamy w mące roladki i układamy na rozgrzanej patelni z olejem. Smażymy powoli i dokładnie z każdej strony.

Surówka Colesław

Składniki

1 mała główka kapusty białej (ok.1 kg)

1 średnia marchew

1 mała cebula

Sos:

2/3 szklanki majonezu

1/2 szklanki mleka

4 łyżeczki cukru pudru

2 łyżeczki octu balsamicznego

1 łyżka soku z cytryny

1 łyżeczka soli

1/4 łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu

Startą na tarce kapustę i marchewkę wsypujemy do większej miski. Cebule drobno siekamy i dodajemy do miski. Cukier mieszamy z solą, pieprzem, mlekiem, majonezem, octem, sokiem z cytryny do uzyskania jednolitej konsystencji. Mieszamy z kapustą. Odstawiamy na minimum 2 godziny do lodówki.